

P.A.L.A. CON FRIARELLI E 'NDUJA



Ingredienti Menù

50 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
70 g Èfriarielli - B41
n° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

35 g Mozzarella
35 g Scamorza cubettata
q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Sulla pizza P.A.L.A. andiamo ad aggiungere la mozzarella, la scamorza affumicata ed Èfriarielli. Procedere poi alla cottura in forno. Aggiungere la salsa di 'Nduja in uscita ed ultimare coi germogli. La pizza è pronta da servire